

# 各国料理教室 ドイツ料理

レシピは6人分です。

## 私のおばあちゃんのじゃがいもフリッターとりんごムース ～ Reibekuchen mit Apfelmus ～

### 材料

<じゃがいもフリッター>

じゃがいも……………大12個  
たまねぎ……………大3個  
小麦粉……………大さじ16  
たまご……………L4個  
塩……………適量  
油……………適量

<りんごムース>

りんご(甘すぎないもの)……………500g  
水……………50ml  
砂糖……………お好みの量  
シナモン……………お好みの量



### 作り方

<じゃがいもフリッター>

- 1) じゃがいもと玉ねぎをすりおろし、ボールに入れて、よく混ぜます。
- 2) 卵を入れる。その後、小麦粉をいれてよく混ぜます。
- 3) 生地に塩をいれ、よく混ぜます。
- 4) フライパンを温め、少し多めの油で小さなパンケーキを焼きます。フライパン1つあたり、3枚くらいのパンケーキの大きさが適当です。
- 5) 両面が焼けたらできあがりです。

<りんごムース>

- 1) りんごの皮をむいて、小さく切ります。
- 2) りんごと水を鍋にいれ、10分～15分くらいつぶしながら煮ます。
- 3) 最後に、お好みで砂糖とシナモンを入れてできあがりです。  
じゃがいもパンケーキを熱いうちに、りんごムースをかけて食べます。

## クリームチーズスープ ~ Käsesuppe mit Lauch ~

### 材料

ひき肉…………… 250g  
玉ねぎ…………… 1個  
ながねぎ…………… 6本  
きのこ…………… 200g  
野菜ストック…………… 1000ml  
クリームチーズ…………… 500g  
コーンスターチ…………… 大さじ2~3  
塩…………… 適量  
こしょう…………… お好みの量  
パゼリ…………… 1本



### 作り方

- 1) 玉ねぎを小さく切ります。長ねぎときのこはスライスします。
- 2) 鍋に油を温めて、玉ねぎを炒めます。その後、ひき肉をいれて炒めます。
- 3) 長ねぎときのこを入れて炒めます。
- 4) ストックを入れて、弱火で5~10分煮ます。
- 5) チーズを入れて、よく混ぜます。
- 6) 水でといたコーンスターチを、スープに入れます。
- 7) パゼリを小さく切っておいて、食べる直前にスープの上に乗せて完成です。

## 私のおばあちゃんの チョコプリン ~ Schokoladenpudding ~

### 材料

砂糖…………… 大さじ4  
卵黄…………… L2個  
牛乳…………… 500ml  
ココア(100%)…………… 大さじ2~3  
コーンスターチ…………… 大さじ2~3  
バニラ棒…………… 1本



### 作り方

- 1) 砂糖と卵黄をボールに入れて、泡立てます。
- 2) 少量の牛乳とコーンスターチを混ぜておきます。
- 3) 鍋に残りの牛乳を入れ、暖めます。そこに、ココアを入れて、ゆっくりとかきまわします。
- 4) バニラ棒を半分に切って、実をナイフでかきだします。全部を牛乳に入れます。
- 5) 1)を鍋にいれ、よく混ぜてください。
- 6) 2)を鍋にいれ、よく混ぜてください。
- 7) 牛乳が煮立ったら、バニラ棒のさやを取り出します。
- 8) プリンをさまし、冷たくしてからいただきます。

チョコプリンをクリームといちごで食べるととても美味しいですよ！